



FRIEDRICH FRANZ
— RESTAURANT —

Kaviar Trilogie Royal Oscietra

Rindertartar, Schalottencrème, lauwarm geräucherter Ostseeaal, Meerrettich,
Kartoffel-Nussbutter-Püree, Sauerrahm

Caviar trilogy Royal Oscietra

*Steak tartare, shallot cream, warm smoked baltic sea eel, horseradish,
potato nut butter puree, sour cream*

Gänseleber

Cox-Apfel, Walnuss Crunch, getrüffeltes Topinambur Sorbet, fruchtiger Rotkohlsud

Goose liver

Cox apple, walnut crunch, truffled topinambur sorbet, fruity red cabbage broth

Rondell von der Tristan Languste

Gratiniert, Spinatcrème, Rahmkohlrabi, Herbsttrüffel

Rondell of the Tristan spiny lobster

Gratinated, spinach cream, creamed kohlrabi, autumn truffle

Island Kabeljau

Gegrillte Avocado, geröstete Tomatencreme, Fenchel-Safran-Fumet

Iceland cod

Grilled avocado, roasted tomato cream, Fennel saffron fumet

SASHI Beef Dry Aged

Rücken, gestockter Ochsenchwanz, gepresste Haxe mediterran, Steinpilzcreme, Schmorjus

SASHI Beef Dry Aged

Saddle, stocked Oxtail, pressed shank mediterranean, porcini mushroom cream, braised jus

Dessert von Haselnuss

Gerste, Traube-Eichenholzsud, Caraibe-Schokolade

Dessert of hazelnut

Barley, grape oak wood stock, Caraibe chocolate

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Our wait staff will assist you with information about dishes containing allergens and additives.

| | |
|--|-----|
| 4 Gang Menü pro Person <i>4 course menu per person</i> | 175 |
| mit Kaviar <i>with caviar</i> | 210 |
| 5 Gang Menü pro Person <i>5 course menu per person</i> | 189 |
| mit Kaviar <i>with caviar</i> | 235 |
| 6 Gang Menü pro Person <i>6 course menu per person</i> | 255 |
| | |
| Korrespondierende Weine 4 Gang <i>Corresponding wines 4 course</i> | 85 |
| Korrespondierende Weine 5 Gang <i>Corresponding wines 5 course</i> | 95 |
| Korrespondierende Weine 6 Gang <i>Corresponding wines 6 course</i> | 105 |